IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
3 DEC. 1938

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 1er DÉCEMBRE — N° 2318 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1938 — BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.318 Paris, 1er Décembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

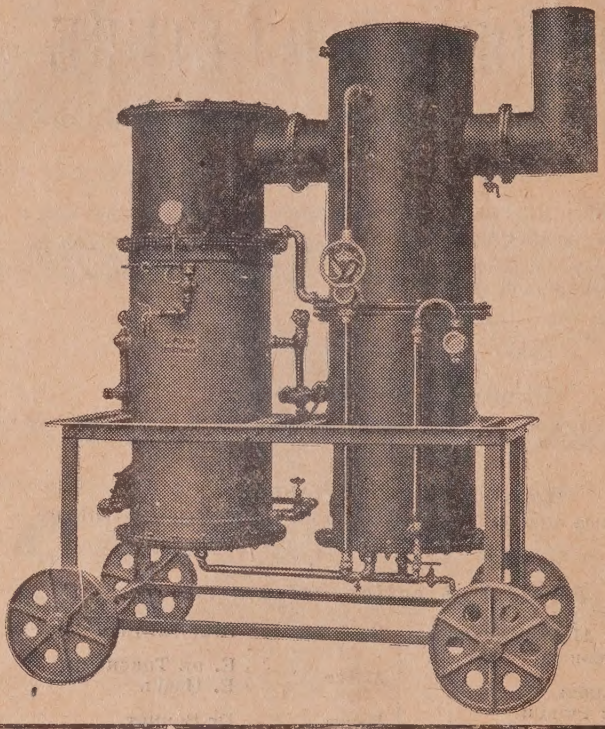
ABONNEMENTS : Un an : **60** frs — Union postale : **100** frs — Le numéro : **3** frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**
Téléphone : **Odéon 10-32**
Compte Chèques postaux : **Paris 609 05**

Reproduction interdite

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

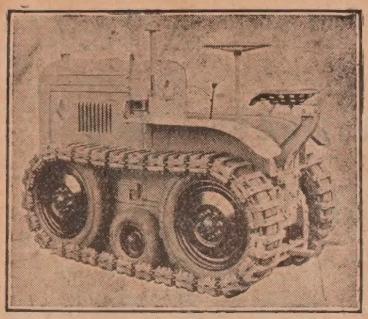
GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

★ MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :
Plaine St-Pierre
BÉZIERS (Hérault)
Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux :
Rue de Miromesnil, 90
PARIS (8e)
Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)
sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

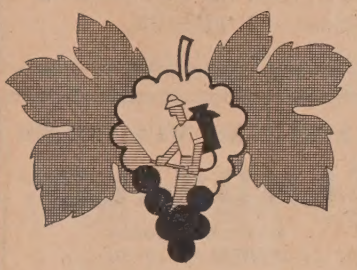
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

Pour récolter de beaux fruits

TRAITEZ vos ARBRES avec les PULVÉRISATEURS VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8000000 DE FRS.

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE.

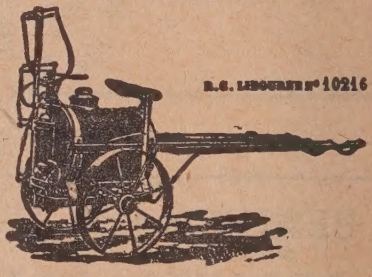
MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée

(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS A TRACTION



B.G. Libourne n° 10216

Établts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-&-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la reconstitution des terrains difficiles

Calcaires — à court-noué — secs — humides — salés, etc...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 — 150.15 — 161^{49} — 12^{57} — 44.53 — Col. × Berl. — 110-99, etc.

196^{17} Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe

Renseignements et examen gratuits des terrains

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX No 2.318 Paris, 1er Décembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Dr Schmitthenner . . . . . Quelques questions relatives aux jus de raisins non fermentés 523

René Engel. . . . . Appellations contrôlées : Vins de 1938, contrôle du degré. 527

Gaston Chevalier et Pierre Laffond Contribution à l'étude des poudres roténonées . 531

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 535

Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale. 538

Exposition générale de la Société nationale d'horticulture (P. M.). — La fumure de la vigne (Gérard Gaudry). — Vente des vins des Hospices de Beaujeu. — La propagande des vins doux naturels dans les salons de thé parisiens. — Décret du 11 octobre modifiant la composition du Comité consultatif de la défense des végétaux. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins. 543

Bibliographie. — Manuel de la fabrication des jus de fruits (J. Wilsmeier). 544

Revue Commerciale :

Cours des vins. 545

Cours des principaux produits. 546

QUELQUES QUESTIONS RELATIVES AUX JUS DE RAISINS NON FERMENTÉS

Il est incontestable que le jus de raisin est devenu au delà de toute espérance une boisson très appréciée. Après les débuts timides qui ont commencé il y a quelques années, cette nouvelle branche de la viticulture a pris un développement d'abord lent, mais elle a ensuite progressé fortement, pour atteindre dès l'année 1935 une production totale très importante. On aurait pu être tenté de supposer que cette quantité allait dépasser les besoins de la consommation, mais les résultats ont montré au contraire que les stocks, rapidement épuisés, ont été vendus en totalité et par conséquent insuffisants. Il faut compter aussi avec la saison chaude qui absorbe la plus grande partie des réserves de jus de raisins lesquelles doivent suffire encore pour six mois, car le soutirage et la mise en vente de la nouvelle récolte ne peuvent commencer au plus tôt qu'aux environs de Noël. La question des besoins est donc résolue et la courbe de la production doit, sans aucun doute, s'élever davantage, surtout si les vendanges sont favorables.

Chez les producteurs, on a, à nouveau, étudié les diverses méthodes employées pour la préparation et le logement des jus de raisins, afin de rechercher celle qui répondait le mieux au but à atteindre. Nous allons exposer quelques-unes des questions qui surgissent toujours dans ces circonstances. Tout d'abord, la question prédominante qui différencie les divers traitements est celle-ci :

procédé à chaud ou à température ordinaire ? Alors que pour la fabrication des jus de pommes, il peut y avoir des opinions diverses sur ce point, tous les techniciens sont aujourd'hui d'accord que, pour la fabrication industrielle des jus de raisins, seuls les deux procédés à température ordinaire sont à considérer, c'est-à-dire : soit le procédé « Seitz-Ek », soit le procédé « Seitz-Bohi » (sous pression de gaz carbonique). Par suite de leur composition et surtout de leur forte teneur en sucre, les jus de raisins sont beaucoup plus sensibles que les jus de pommes à l'action de la chaleur due à la température de pasteurisation. Ils conservent par suite plus facilement cette saveur désagréable qui se caractérise par un goût de cuit. En outre, il y a lieu de remarquer ceci : dans les jus de pommes, l'arome du jus est déjà entièrement formé dès le pressurage, ce dont on s'aperçoit d'ailleurs à l'odeur lorsque le jus sort du pressoir. Il suffit donc simplement de maintenir cet arome, ce qui est possible en effectuant la pasteurisation avec précautions. Par contre, dans les jus de raisins, l'arome n'existe, au début, en quelque sorte qu'à l'état embryonnaire pendant le pressurage et n'est pas encore développé. Il ne s'épanouit seulement que durant le logement du moût pendant lequel se produit l'action de divers ferments solubles qui seraient détruits par la température de pasteurisation. En tous cas, il est reconnu qu'un jus de raisin traité par la chaleur, même avec les plus grands soins, n'a jamais un bouquet aussi développé que le même jus logé à température ordinaire.

La question de savoir lequel des deux procédés à température ordinaire est le plus avantageux est en premier lieu une question de capitaux à engager pour l'installation de l'exploitation. Les frais de l'exploitation elle-même sont sensiblement équivalents dans les deux procédés. Tandis que dans le procédé Seitz-Ek, on peut employer pour le logement de bons foudres en bois, dont on dispose déjà le plus souvent, le procédé Seitz-Bohi (sous pression de gaz carbonique) nécessite des tanks en acier à haute pression. Les frais supplémentaires occasionnés par l'acquisition de ces tanks sont en partie compensés d'une part par la longue durée des tanks en acier, d'autre part par la simplification du logement et la très grande sécurité de l'exploitation. Puisque le procédé sous pression de gaz carbonique a pu s'imposer en peu d'années, malgré les frais relativement élevés d'installation des tanks, ceci démontre ses avantages, mieux encore que nous ne pourrions ici les exposer.

Au surplus, les méthodes de traitement préliminaire des moûts et de soutirage en bouteilles sont les mêmes pour les deux procédés. La préparation des moûts de raisin consiste à leur ajouter immédiatement après le pressurage environ 50 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre (ou une tablette de métabisulfite de potassium ou 100 centimètres cubes d'une solution aqueuse d'anhydride sulfureux à 5 p. 100 par hectolitre) et ensuite à les traiter, soit par un collage au tanin et à la gélatine, soit par du filtragol selon prescriptions. Les moûts sont alors en très peu de temps — durant lequel ils doivent être évidemment maintenus au frais — prêts à être filtrés. La filtration s'opère ensuite sur un filtre à amiante ordinaire.

Les opérations suivantes se différencient comme suit : dans le procédé Seitz-Ek, le moût est stérilisé intégralement sur un filtre EK et logé dans des foudres stériles, tandis que dans le procédé à l'acide carbonique, le moût n'est

pas stérilisé, mais saturé en tank à pression avec 1,5 p. 100 d'acide carbonique. Le deuxième procédé est plus simple et plus sûr que le premier : plus simple, parce que l'addition de gaz carbonique dans le moût n'a pas à être effectuée d'une manière stérile, et que les tanks eux-mêmes n'ont pas besoin d'être stérilisés ; plus sûr, parce qu'un moût logé avec du gaz carbonique sous une pression suffisante, ne peut, en aucun cas, subir une infection extérieure, ce qui peut évidemment se produire dans des foudres en bois, s'ils ne sont pas absolument parfaits, ou si les opérations ne sont pas faites avec tous les soins voulus.

L'emploi de tanks à pression présente, en plus des avantages précités, celui de permettre le logement de grosses quantités de moûts dans des emplacements relativement réduits ; également, le soutirage peut être effectué suivant les besoins pour toutes quantités désirées, car le contenu du tank peut être entamé jusqu'au dernier hectolitre sans risquer de s'infecter tant qu'on ne laissera pas la pression intérieure descendre au-dessous de 8 atmosphères.

Une question importante que l'on discute souvent dans la pratique est celle de savoir si les jus de raisins se développent mieux en foudres ou en tanks. Lorsque cette question est posée, il faut d'abord préciser ce que l'on entend par développement (suffisamment évolué pour être mis en bouteilles). Cette évolution du jus de raisin ne peut être comparée à celle du vin. En premier lieu, il est indispensable pour les jus de raisins de laisser déposer dans les récipients de logement (foudres ou tanks) aussi rapidement et aussi complètement que possible les matières pectiques et les substances albuminoïdes qui formeraient des floculations en bouteilles, ainsi que le tartre en excédent. En outre, on attendra l'épanouissement le plus complet du bouquet du raisin. C'est un fait que le bouquet se développe plus rapidement dans les foudres en bois que dans les tanks, mais par contre la floculation des pectines et le dépôt des cristaux de tartre apparaissent plus vite dans les tanks à pression. Ce serait cependant une erreur de croire que la porosité du bois des foudres, qui n'existe pas bien entendu dans les tanks, active l'épanouissement du bouquet. En réalité, c'est principalement l'action du gaz carbonique et non l'introduction de l'oxygène de l'air à travers les pores des foudres qui décide de la formation du bouquet. La preuve peut en être donnée facilement en logeant le même moût de raisin dans un foudre en bois (procédé EK) et dans un ballon en verre. Dans celui-ci qui ne présente aucune porosité, le bouquet se développe aussi rapidement et d'une manière aussi intense que dans le foudre en bois qui est poreux. Mais si, en même temps, on place le même moût dans un récipient sous pression de gaz carbonique, on constate un ralentissement de la formation du bouquet. Il en résulte incontestablement que l'acide carbonique entrave en partie l'épanouissement du bouquet. On sait également que pour le vin, la formation du bouquet n'apparaît que lorsque le gaz carbonique de la fermentation s'est en grande partie dégagé, c'est-à-dire seulement après le premier soutirage. Pour les jus de raisins préparés selon le procédé sous pression de gaz carbonique, il en est de même : un développement intense du bouquet se produit aussitôt qu'on laisse l'acide carbonique se dégager pour procéder à la mise en bouteilles.

Comme complément à ce que nous venons de dire, il y a lieu de mentionner ce qui suit : on rencontre fréquemment dans la pratique des jus de raisins pré-

parés sous pression de gaz carbonique qui sont très colorés et présentent ce goût particulier assez connu de pain de seigle, c'est-à-dire un goût moisi. On croit souvent qu'il s'agit d'une insuffisance de développement, mais c'est une erreur, car en réalité c'est un manque d'anhydride sulfureux. Cette mauvaise interprétation vient à l'esprit lorsque le même moût traité par le procédé EK et logé dans un foudre en bois ne présente pas les défauts précités. Dans ce cas, l'explication est des plus simples. Le moût préparé par le procédé EK est logé le plus souvent dans un foudre stérilisé à l'anhydride sulfureux, dont ce gaz n'a pas été entièrement évacué et qui contient donc encore un peu de soufre. Le moût traité par le gaz carbonique est par contre logé dans un tank ne contenant pas d'anhydride sulfureux et de plus l'anhydride sulfureux ajouté après le pressurage (50 mgr. par litre) est souvent éliminé en partie pendant l'imprégnation. Il s'ensuit qu'un moût logé en foudre et convenablement sulfité ne peut être comparé avec un moût logé en tank et qui ne renferme plus une quantité suffisante d'anhydride sulfureux et c'est de là que vient la confusion. Il faut donc vérifier la teneur réelle en anhydride des moûts en tanks après leur logement et la compléter la plupart du temps.

Pour terminer, nous dirons encore quelques mots sur la question déjà ébauchée plus haut du traitement préalable des moûts. Par l'application de la centrifugation à la pratique des jus de raisins, on a créé une confusion certaine en ce qui concerne la nécessité du collage ou du traitement au filtragol d'une part et de la filtration d'autre part. On a cru bien souvent que la centrifugation pouvait dans tous les cas remplacer complètement les anciennes méthodes de traitement préalable. Ceci ne peut pas être le cas pour les deux procédés à température ordinaire, car la centrifugation ne peut jamais éliminer les matières pectiques qui gênent la filtration et l'on sait que, aussi bien dans le procédé EK que dans le procédé à l'acide carbonique, la préfiltration très fine est une nécessité absolue. Dans le premier procédé, parce que la filtration à travers les pores très fins des plaques EK serait trop difficile et trop coûteuse, et dans le procédé sous pression de gaz carbonique, car il est indispensable avant l'imprégnation d'éliminer une grande partie des ferments si l'on veut éviter des insuccès. La centrifugation appliquée seule ne peut donner ces résultats.

On ne doit se faire aucune illusion sur l'obligation de faire une préfiltration très poussée destinée à éliminer une partie des ferments, même pour le procédé sous pression de gaz carbonique. Il a été prouvé que des bactéries encore actives, même après une saturation de gaz carbonique à 1,1 /2 p. 100, pouvaient détruire l'acidité du moût et donner par la suite une saveur fade à la boisson. L'action de ces bactéries ne peut être arrêtée par le gaz carbonique que si leur nombre a été réduit dans la plus grande mesure possible. Ceci ne peut être obtenu, comme nous l'avons déjà dit que par le collage et la filtration très poussée, pour laquelle la centrifugation peut dans certains cas réaliser un bon travail préparatoire, mais nous répétons que si dans les deux procédés à température ordinaire la centrifugation peut faciliter la préparation préalable du moût, elle ne peut pas la remplacer. Ainsi par exemple, elle facilite le collage au filtragol lorsqu'elle est pratiquée avant l'addition de ce produit, elle permet de séparer entièrement et rapidement le moût de la colle et enfin, rend de bons

services pour extraire le jus qui reste dans la colle déposée. Avec le procédé à chaud dans lequel on ne fait le plus souvent, ni collage, ni filtration, bien que ces opérations pourraient présenter ici naturellement des avantages, la centrifugation sera à nouveau employée pour éclaircir le moût avant la pasteurisation et elle atteindra dans ce cas également son but. Ce serait cependant une faute et nous dirons, même, une erreur préjudiciable de croire que ce qui est suffisant pour le procédé à chaud doit aussi convenir et suffire pour les procédés à température ordinaire.

Dr F. Schmitthenner.

APPELLATIONS CONTROLÉES

Vins de 1938. — Contrôle du degré. — Au Congrès de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne du 19 juin dernier, le Secrétaire général de cet important groupement, dans son rapport annuel, rappelant les conditions d'emploi des appellations contrôlées en Bourgogne, détaillait, se basant sur les décrets, les quatre questions que tout producteur était tenu de se poser, quant aux facteurs dits de qualité auxquels devait répondre son vin, au moment de la déclaration de récolte.

En ce qui concerne le degré minimum, faisant parler un vigneron postulant, le rapporteur le faisait s'exprimer ainsi :

« Le vin qui coule de mon pressoir provient-il de moût contenant au minimum et avant tout enrichissement tant de grammes de sucre naturel par litre et a-t-il présenté, après fermentation, un degré alcoolique minimum de X degrés ? »

Evidemment, cette question, à se poser, paraissait très simple. Nous avons démontré au Congrès qu'elle était plus complexe et qu'elle réservait des surprises multiples.

La détermination exacte de la teneur en sucre d'un moût n'est pas chose aussi simple qu'on pourrait le supposer, pour la majeure partie des viticulteurs non outillés pour faire un dosage chimique et le grand tort qu'on a eu, c'est précisément de leur faire croire qu'avec un simple densimètre un résultat exact pouvait être facilement obtenu.

Quand il s'agit d'une chose aussi importante, où se joue le rendement de toute une année de labeur, on conçoit que la chose soit à examiner de très près.

Prise d'échantillon. — Doit se faire sur un ensemble de raisins représentant la moyenne de la cuvée considérée. Ces raisins doivent être pressés à fond, car la pulpe présente trois zones dans le grain dont les richesses saccharines sont différentes.

Exemple :

Partant d'un raisin mûr dont la richesse est de 170 grammes par litre (10°) on constate :

Zone centrale qui avoisine les pépins . . . . . 169 gr. par litre (10°)
Zone périphérique près de la pellicule. . . . . 160 gr. — (9°9)
Zone intermédiaire (entre les deux). . . . . 176 gr. — (10°3)

(D'après J. VENTRE.)

Quand on saura que, serrant les grappes à la main ou sommairement dans un linge, c'est le jus de la zone intermédiaire qui sort le premier, on comprendra que l'échantillon à peser sera, dans le cas présent, plus riche en sucre que le moût total.

Densimètre. — Le densimètre est un appareil destiné à peser les liquides dans lesquels on le plonge. Que ces liquides contiennent du sucre, des sels quelconques en dissolution, le densimètre ne donnera jamais plus que la densité, rien que la densité. De cette densité, lorsque les solutions sont simples et pures, on peut tirer avec facilité leur teneur. Exemple : Alcoomètre, cupromètre, pèse-sirop, etc...

Pour le moût, là c'est différent, car le jus de raisin est un milieu très complexe, variant d'une année à l'autre, d'un cépage à l'autre même et là question se complique.

Comment, partant de la densité d'un moût, arrive-t-on à déterminer sa teneur en sucre et par suite son degré alcoolique probable ?

On applique d'abord une formule, dite de Dubrunfaut, qui permet d'obtenir l'extrait sec total du moût considéré (matières solides qui restent après évaporation de la partie liquide : sucre, tannin, matériaux acides, etc...). La voici :

$$\text{Extrait sec} = \frac{(D - 1.000)\ 1.000}{1.600 - 1.000} \times 1{,}6.$$

D = Densité du moût à 15° (en grammes par litre).
1,6 = Densité moyenne de l'extrait sec d'un moût.
On peut employer la formule simplifiée :
Extrait sec = (D — 1.000) 2,66.

Exemple : On a un moût de densité 1.071 à 15° de température, son extrait sec total sera de :

$$\frac{(1.071 - 1.000)\ 1.000}{1.600 - 1.000} \times 1{,}6 = 189 \text{ gr.}$$

Ce moût sera donc réputé tenir en dissolution 189 grammes de matières solubles par litre que nous devrions retrouver par évaporation.

Comme on estime à 30 grammes par litre les matières autres que le sucre qui se trouvent dans un litre de moût, on dira que le moût considéré dans l'exemple donné contiendra :

189 gr. — 30 gr. = 159 grammes de sucre par litre.

Critique de la méthode. — La densité moyenne de l'extrait sec fixée à 1,6 n'a rien d'absolu mais, là n'est pas le point le plus grave de la question. Où il y a fort à redire, c'est sur la proportion arbitraire de 30 grammes par litre de non-sucre retenue. C'est alors dire que la somme tanin + matériaux acides + matières pectiques, etc..., est la même pour tous les moûts et pour toutes les années, ce qui ne paraît pas être la vérité.

Nous avons opéré, cette année, dans cet ordre d'idée, sur quelques moûts bourguignons, des vérifications que nous soumettons à votre appréciation :

Ayant pris la densité de ces jus et calculé théoriquement leur extrait sec, nous avons, d'autre part, dosé chimiquement leur sucre et avons ainsi déterminé leur non-sucre en vue de le confronter avec les 30 grammes admis :

Moût N° 1 :

Densité à 15°.	1.076
Extrait sec par densité.	202 gr. 16
Sucre calculé	172 gr. 16
Sucre réel (Méthode chimique).	147 gr.
Non-sucre réel : 206,16 — 147 =. . .	55 gr. 16

Voilà donc un moût dont le non-sucre était de 55 gr. 16 au lieu des 30 théoriques.

Moût N° 2 :

Densité à 15°.	1.091
Extrait sec par densité.	242 gr. 06
Sucre calculé : 242 gr. 06 — 30. . . .	212 gr. 06
Sucre méthode chimique	192 gr.
Non-sucre réel : 242 gr. 06 — 192. . . .	50 gr. 06

Dans celui-là, le non-sucre est encore différent de 30 grammes.

Quelle conclusion tirer de tout cela, sinon que les facteurs utilisés pour le calcul des tables de richesses saccharines qui peuvent s'appliquer à certaines régions ou à certains cépages ne cadrent pas partout et qu'il est imprudent de conseiller aux viticulteurs de se baser sur une telle méthode pour juger si leur vin est de qualité ou non.

Calcul du degré probable. — Les degrés alcooliques figurant sur les tables ou même directement sur la tige de certains densimètres ont été calculés en admettant que 17 grammes de sucre sont réputés produire 1° d'alcool par litre.

Si ce chiffre de 1.700 grammes par hectolitre peut être, à la rigueur, accepté pour les vins blancs, fermentant en tonneaux à basse température et qui ne reçoivent aucune aération, il ne répond pas à la réalité dans les cuvages à chapeau flottant. Là, on peut tabler sans peine sur un minimum nécessaire de 1 kgr. 800 par degré.

Si bien qu'un moût contenant 204 grammes de sucre par litre et que les tables donneraient comme devant produire un vin de 12° ne donnera vraisemblablement, après cuvage, qu'un vin oscillant autour de 11° ; ce qui a amené certains praticiens qui avaient observé ce fait, à déduire automatiquement 1° sur les chiffres donnés par les tables, dans leurs calculs de chaptalisation.

Conclusions. — D'après tout ce qui précède, on voit que la seule méthode possible à la propriété, permettant le contrôle de la richesse saccharine, est assez incertaine et qu'elle peut créer des situations extrêmement confuses où le viticulteur, non averti, confiant dans un appareil qu'on lui a recommandé officiellement, risquera les pires ennuis.

Pour illustrer la chose, nous citerons simplement le cas suivant :

Un viticulteur beaujolais désirant revendiquer l'appellation contrôlée pour son vin de 1938 s'est muni d'un pèse-moût et, à la vendange, il constate que son moût accuse une densité de 1.066 correspondant à 146 grammes de sucre par litre. La table lui indique que le vin terminé devra peser 8°6.

Comme le décret relatif au Beaujolais stipule que les moûts devront contenir 145 grammes de sucre avant tout enrichissement, il n'y a pas à hésiter, son moût a droit, provisoirement, à l'appellation contrôlée sous réserve que le vin fasse bien 8°5 au décuvage.

Son moût étant un peu acide, notre vigneron, sachant par expérience que par la chaptalisation il arrivera à tirer meilleur parti de sa récolte et, comme la loi l'y autorise, il fait une demande régulière de sucrage et, avec 7 kgr. 344 de sucre par barrique de 216 litres, le calcul lui indique que le titre alcoolique de son vin sera relevé de 2°.

Le malheur, c'est qu'au décuvage, son vin sera bien loin d'atteindre le degré prévu : au lieu des 10°6 escomptés, il fera péniblement 9° ou 9°5.

Là, une grave question se pose : la régie, ayant en main la déclaration de sucrage d'une part et la déclaration de récolte d'autre part, connaît exactement la quantité de vin qui a été chaptalisée et le nombre de kilogrammes de sucre qui a été utilisé.

Beaucoup de braves vignerons en Beaujolais se demandent, à l'heure actuelle, avec inquiétude, si calculant l'alcool théorique qu'ils ont apporté avec leur sucrage et le déduisant du degré réel accusé au décuvage par leur vin, on ne sera pas à même de leur prouver que leur moût ne contenait pas initialement les 145 grammes de sucre requis.

Effectivement, si leur vin donne à la distillation un degré alcoolique réel de 9 ou 9°5, sachant qu'ils ont utilisé une dose de sucre devant théoriquement relever la force alcoolique de leur vin de 2°, il sera aisé de leur prouver, théoriquement, que leur moût ne titrait, en puissance, que 7° ou 7°5 ne représentant initialement que 119 ou 127 grammes de sucre au lieu des 145 requis et qu'il ne répondait pas aux conditions prescrites.

Ce résultat, nous l'avions déjà prévu à l'occasion d'une étude que nous avons faite sur le degré des grands vins de Bourgogne, des grands crus de la Côte-d'Or en particulier, et nous arrivions à ce résultat paradoxal que, durant dix années consécutives, le Clos-Vougeot n'aurait pas eu droit à l'appellation contrôlée pour la simple raison que, retranchant de son degré actuel l'alcool théorique produit par la chaptalisation, on arrivait à démontrer qu'initialement, il n'avait pas en puissance le sacro-saint degré requis.

La conclusion de tout cela, c'est que nous nous trouvons en présence de texte où les vrais praticiens n'ont pas eu leur mot à dire. Quand on leur a parlé degré de leurs vins, combien avaient la plus petite idée de la chose ? Très peu. Le degré de leur vin, avec juste raison, était le cadet de leurs soucis ; ils n'avaient pas besoin de la science diffuse du chimiste œnologue pour savoir si leurs vins devaient être réputés bons ou mauvais. Une simple tasse leur suffisait pour en analyser et les qualités et la valeur possible.

Ils se sont laissés embarquer dans une galère dont on peut se demander

comment ils sortiront si, par ailleurs, on ne consent pas, à jeter là encore pas mal de lest...

N'y a-t-il donc rien à faire pour agir sur la qualité du moût et par suite sur celle du vin en dehors de ce contrôle illusoire et tracassier ?

Si, il faut d'abord mettre les inconscients dans l'impossibilité de vendanger avant maturation complète et établir un ban de vendange. Il n'y a rien de nouveau sous le soleil... C'est là la clef pour faire du bon vin.

Ensuite, exiger, seulement à la sortie de la cave du vigneron, le degré minimum. Cette conception du degré minimum contrôlé à la sortie de la cave du producteur a, d'ailleurs, toujours été celle de M. Capus et elle est toute de logique :

Un vigneron fait deux cuvées de Beaujolais, une titre 8° et l'autre fait 10°. Qui lui empêchera de les unifier par la suite et d'expédier un excellent vin pesant 9° ?

Nous irons même plus loin. Qu'une année médiocre se présente où le degré légal ne serait nulle part atteint, qui est-ce qui nous empêcherait d'arriver au degré requis en coupant nos crus déficients avec leurs aînés riches en alcool et souvent trop corsés que nous pourrions avoir en cave. Qui prouve même qu'une année faiblarde ne sera pas suivie précisément de son année remède ?

Le contrôle du degré, à la sortie de la cave du récoltant, permettrait ainsi aux gens de tirer intelligemment parti de leurs récoltes, la situation serait avantageusement et honnêtement clarifiée. Nous disons honnêtement car, à l'heure actuelle, dans le problème que nous venons d'étudier, le vigneron honnête qui a déclaré tout le sucre qu'il a employé est celui qui a donné le plus d'armes contre lui ; celui qui a sucré clandestinement est en règle...

En la circonstance, on sent qu'il y a quelque chose à reprendre dans cette réglementation où nous ne voudrons jamais reconnaître, quoi qu'on en dise, qu'elle fut l'œuvre de notre profession organisée, ainsi que cela aurait dû être.

Summum jus, summa injuria, excès de justice, excès d'injustice, disaient les anciens, c'est toujours vrai...

On risque fort d'embourber notre pauvre corporation dans les marécages si on continue à lui faire poursuivre des feux-follets...

René Engel.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DES POUDRES ROTÉNONÉES

L'emploi des insecticides à base de toxiques minéraux présentant, du point de vue de la santé humaine, certains inconvénients, on s'efforce de plus en plus de les remplacer par des produits qui, tout en restant inoffensifs pour l'homme et les animaux supérieurs, se montrent suffisamment actifs contre les parasites. Les insecticides d'origine végétale et notamment les poudres à base de roténone, dont l'emploi commence à s'étendre en Algérie, remplissant assez bien ces conditions, nous avons pensé qu'il serait intéressant de les étudier au double point de vue de leur composition et de leur efficacité sur quelques coléoptères nuisibles en Afrique du Nord.

Composition des poudres. — Les poudres roténonées du commerce sont généralement livrées sans garantie de composition, les vendeurs se contentant d'indiquer la proportion de poudre du végétal actif entrant dans le mélange.

Ce mélange est lui-même réalisé dans des conditions plus ou moins parfaites et, de ce fait, la richesse de divers lots d'un même insecticide peut varier dans des limites assez étendues.

Afin de connaître la composition des poudres utilisées au cours de nos essais et de constituer des poudres synthétiques de dosage exactement connu, nous avons analysé la plupart des poudres commerciales en y déterminant (1) :

1° L'extrait soluble à l'acétone, au tétrachlorure de carbone et à l'éther ;

2° La roténone pure.

La méthode de Jones n'étant pas suffisamment précise pour les grandes dilutions, nous avons mis au point une méthode colorimétrique de dosage nous donnant toute satisfaction.

Les poudres de végétaux utilisées comme matière première pour la préparation des poudres synthétiques avaient la composition suivante :

Matière première	Extraits totaux			Roténone pure	Rapport Est./Rotén.
	Acétone	C Cl 4	Ether		
Cube Root . .	16,8			4,85	3,5
Derris.	16,25	15,08	13,88	5,50	3,0

Les poudres du commerce sont, pour la plupart, constituées par un mélange d'une matière première appartenant à l'un des deux types ci-dessus, avec un excipient (talc, argile, etc...), dans des proportions variables. L'analyse d'un certain nombre de produits vendus sur le marché algérien nous a donné les résultats ci-dessous :

Poudres	Extrait total acétonique	Roténone pure	Rapport Est./Rotén.
AX	6,90	1,2	5,75
MP	3,12	1,05	3,0
CL	2,77	0,91	3,0
DB	2,35	0,80	2,95
TP	2,05	0,64	3,2
PX	2,05	0,80	2,6
BX	1,5	0,55	2,75
MD	1,6	0,50	3,2
BA	1,80	0,57	3,1
TD	4,52	1,0	4,5
BS	2,68	0,80	3,3
BE	2,40	0,45	5,3
LB	0,30	0,02	15,0

(1) Les analyses ont été faites avec la collaboration de Mlle Suisse.

Le rapport de l'extrait total à la roténone semble bien indiquer qu'à l'exception de la première et de la dernière, ces poudres sont le résultat d'un mélange de Cubé ou de Derris avec un excipient.

Les mélanges commerciaux contiennent en général 10 à 20 p. 100 de matière première. Mais cette proportion, qui devrait conditionner les prix de vente, n'aurait une valeur réelle pour l'acheteur que si la teneur en principes actifs (roténone et substances annexes), déterminée par un dosage précis, était également indiquée par le fabricant.

Action sur les insectes. — Nous avons cherché à déterminer l'action séparée des deux principes actifs (roténone et substances annexes) et leur rapidité d'action par trois séries d'essais :

1° Action de la roténone pure en partant de poudres imprégnées de solutions titrées de roténone.

2° Action des matières extractives (substances annexes) et de la roténone par des mélanges synthétiques.

3° Action des poudres commerciales de teneur connue.

A cet effet nous avons fabriqué les poudres suivantes :

a) Dilution dans le talc de poudre de Derris (roténone + substances annexes) :

Poudres	Poudre de Derris à 5,5 de Rotén. %	Substances annexes %	Roténone %
N° 1	4,5	0,7	0,25
2	9	1,5	0,5
3	18	3	1
4	36	6	2
5	54	9	3

b) Talc imprégné de solution de roténone pure :

N° 6. . . . . 1 % de roténone
7. . . . . 2 % —
8. . . . . 3 % —

c) Poudres commerciales de teneurs connues.

Les essais ont porté sur des larves et des adultes de l'*altise de la vigne* et sur des adultes de *Rhaphidopalpa* (*Aulacophora*) *foveicollis* Luc, parasites du melon. Chaque poudre a été expérimentée sur 10 larves et sur 10 adultes suivant différentes techniques.

1° Enrobage des insectes dans la poudre par roulage.

2° Poudrage des insectes au soufflet à 15 cm. pendant deux secondes ;

3° Poudrage des feuilles de vigne dans les conditions de la pratique et transport des insectes sur les feuilles poudrées.

Les insectes servant de témoins étaient traités dans les mêmes conditions avec du talc pur.

A la suite des traitements des observations étaient faites toutes les trente

minutes et la mortalité déterminée par l'absence de réactions à la chaleur et au toucher. Voici, dans ces conditions, les temps de mortalité obtenus :

I. — Essais sur altises adultes (Température 25° C.)

Nature des poudres	Temps de mortalité obtenus après traitement par		
	Enrobage des insectes	Poudrage des insectes	Poudrage des feuilles
N° 1	3 h. 30	3 h.	4 h.
2	2 h. 30	3 h. 30	4 h.
3	2 h.	3 h.	3 h.
4	1 h. 30	2 h.	2 h. 30
5	1 h. 30	1 h. 30	3 h.
6	5 h. 30	4 h. 30	5 h.
7	5 h.	4 h.	4 h.
8	4 h. 30	4 h.	4 h.
AX		5 h. 30	
PX		6 h. 30	
BA		5 h.	
TD		4 h. 30	
BS		7 h.	
BE		8 h.	

Témoins : Tous vivants après 10 jours.

II. — Essais sur larves d'altises et adultes de Rhaphidopalpa

(Température 25° C.)

Nature des poudres	Temps de mortalité obtenus après traitement	
	Larves d'altises par poudrage des insectes et par poudrage des feuilles en 2 essais (1)	Adultes de Rhaphidopalpa par poudrage des insectes
N° 1	5 h.	3 h.
2	3 h.	2 h.
3	2 h. 30	2 h.
4	1 h. 30	1 h. 30
5	1 h. 30	1 h. 30
6	5 h.	6 h.
7	4 h.	3 h.
8	4 h.	3 h.
PX	5 h.	
BA	4 h. 30	
TD		

Témoins : Larves d'altises ; nymphose normale après 6 à 8 jours. Adultes de Rhaphiodopalpa ; tous vivants après 8 jours.

(1) Les temps de mortalité sont absolument comparables dans les deux essais.

Conclusions

Les observations faites au cours de ces essais ont permis de constater que :

1° La mort des coléoptères étudiés survient après un temps variable mais en rapport avec la teneur des poudres en principes actifs Cette teneur restera suffisante dans la pratique même si on l'abaisse à des taux correspondant à 0,25 et 0,50 de roténone (poudres nos 1 et 2) ; d'où la possibilité de traiter les parasites en question avec des insecticides d'une richesse moindre et d'un prix de revient beaucoup plus bas que ceux généralement offerts sur le marché.

2° Le complexe toxique roténone + substances annexes, qui se rencontre dans les poudres de végétaux d'origine, se révèle nettement plus efficace que la roténone pure.

3° La rapidité d'action est à peu près indépendante du mode d'application, l'insecticide déposé sur le feuillage agissant dans des temps très voisins de ceux obtenus par enrobage ou poudrage direct des parasites.

4° Tout insecte touché cesse aussitôt de s'alimenter, donc de porter préjudice au végétal. Malgré la lenteur relative de leur action les poudres roténonées peuvent donc, dans la pratique, être considérées comme aussi efficaces que d'autres insecticides à effet plus immédiat (pyréthrines, nicotine).

5° Les différences constatées dans l'action insecticide de certaines poudres commerciales de richesse voisines démontrent la nécessité, pour des produits de ce genre, de compléter l'analyse chimique par un essai biologique de leur efficacité.

Gaston Chevalier et Pierre Laffond.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale
Exposition générale de la Société nationale d'horticulture (P. M.)
La fumure de la vigne (Gérard Gaudry)
Vente des vins des Hospices de Beaujeu
La propagande des vins doux naturels dans les salons de thé parisiens
Décret du 11 octobre modifiant la composition du Comité consultatif de la défense des végétaux
Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins
Bibliographie : Manuel de la fabrication des jus de fruits (J. Wilsmeier)
Bibliographie internationale d'économie rurale

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 24 novembre.

Temps assez variable ces jours derniers dans notre région avec des alternatives d'averses et de chaud soleil, et une température moyenne assez élevée. Circonstances plutôt favorables, en somme, à l'exécution des façons culturales, que le vigneron poursuit avec activité, notamment la taille et les labours. Les

terres ont reçu un certain contingent d'humidité qui facilite les travaux aratoires, sans les gêner par son excès, sauf dans quelques bas-fonds.

Dans plusieurs domaines, où il existe encore des plants français non greffés, on a commencé à pratiquer la submersion annuelle de quarante jours contre le phylloxéra.

Dans les chais de la propriété, les soutirages, dont nous avons déjà parlé, se poursuivent et permettent de constater la belle tenue générale des vins, dont la couleur, le fruité et la franchise de goût donnent satisfaction. Nous avons examiné des échantillons qui font ressortir des doses particulièrement faibles d'acidité volatile, de l'ordre de 0,25 à 0,40, avec une acidité totale de 5 à 7 grammes, conditions excellentes d'une bonne conservation.

Nous allons bientôt connaître les déclarations globales de nos départements méridionaux. Hier, on nous a communiqué celle du Gard, qui ressort à 5.101.320 hectolitres au lieu de 4.162.000 l'an dernier, soit une augmentation de quelque 22 p. 100, qui correspond bien aux excédents des déclarations locales que nous avons commentées la semaine dernière.

Dans l'Aude, c'est à 8.161.048 hectolitres que s'établit la récolte de 1938, au lieu de 5.043.000 en 1937, ce qui fait une plus-value de 61 p. 100. Le Narbonnais, seul, accusait une augmentation de 45 à 50 p. 100, proportion qui a été sensiblement relevée par la production du Carcassonnais et du Limousin.

En effet, les dernières déclarations locales publiées ces jours-ci, pour cette région, décèlent des excédents importants par comparaison avec l'année précédente. C'est ainsi que Capendu a récolté 76.819 hectolitres au lieu de 37.153 en 1937 ; Azille, 112.770 au lieu de 51.058 ; Comigne, 18.518 au lieu de 8.667 ; Arzens, 89.077 au lieu de 60.149 ; Saint-Couat-d'Aude, 47.899 au lieu de 15.217 ; Rieux-Minervois, 115.110 au lieu de 49.205 ; Barbaira, 51.797 au lieu de 22.632 ; Limoux, 54.382 au lieu de 43.761 ; Villelongue-d'Aude, 29.670 au lieu de 14.449, etc., etc...

Il ne nous manque plus, à l'heure où nous écrivons, que la déclaration des Pyrénées-Orientales pour connaître la récolte globale du Midi ; en l'estimant à 4 millions d'hectolitres environ, c'est à un total de 27.500.000 hectolitres que nous arriverons pour nos quatre départements gros producteurs, au lieu de 20.770.000 l'an dernier, soit un tiers en plus.

Ces perspectives n'exercent aucune influence déprimante sur le marché des vins. On doit rendre cette justice au vigneron qu'il a fini par acquérir une dose remarquable de sang-froid et qu'il garde son calme et sa confiance en face d'événements qui auraient autrefois jeté la panique dans son esprit.

Nous avons été particulièrement soignés ces jours-ci sous ce rapport. Décrets-lois aggravant lourdement les charges de toutes sortes, statistique du mouvement des vins d'apparence peu favorable, grosse récolte en Algérie et dans le Midi, discussions politiques, hésitations concernant la solution de la question du degré minimum, etc... Mais, rien n'a pu entamer la résistance du vigneron, qui est demeuré imperturbablement sur ses positions et qui demande — et obtient souvent — des conditions plus avantageuses qu'il y a peu de jours.

Le fléchissement de la consommation taxée en septembre et en octobre avait un moment retenu l'attention ; mais, en y regardant de plus près, on peut

s'apercevoir qu'il concerne uniquement les régions viticoles et que les grands centres de consommation, en dehors des vignobles, n'ont accusé aucun recul. Comme il s'agit des mois de vendanges, pendant lesquels la consommation en franchise est particulièrement abondante à la propriété, et que les vendanges ont été, cette année, plus longues que d'habitude, on estime que les quantités de vins absorbées au vignoble pourront compenser la réduction de la consommation taxée.

En tout cas, l'accalmie, qui avait suivi immédiatement la publication des décrets-lois, a fait place à une situation plus favorable et l'on a enregistré quelques demandes du commerce, demandes qui ont donné un peu d'animation au marché, sur lequel il se traite quotidiennement un bon petit courant d'affaires. Il ne s'agit toujours, sauf exceptions qu'on souligne, que de lots de petite ou de moyenne importance, mais suffisante néanmoins pour entretenir une activité continue et contribuer au maintien de la bonne orientation de la tendance.

A vrai dire, la ténacité des vignerons paraît à elle seule assez résolue pour soutenir les cours, et on l'a bien vu lorsque les acheteurs, impressionnés par les événements, ont suspendu leurs opérations : le marché n'a pas reculé d'une ligne. Maintenant que les transactions ont repris une meilleure allure, les prix apparaissent empreints de plus de fermeté, bien qu'on ne puisse cependant pas constater de différences notables.

Cette situation concerne particulièrement les beaux vins, qui sont de plus en plus recherchés. Il y a plusieurs semaines, nous avons laissé entendre qu'un avenir prochain les mettrait en vedette dans notre région. Jusqu'à présent, en effet, nos marchés méridionaux ont été un peu délaissés, pour des raisons d'ailleurs fort compréhensibles. Les grandes places de consommation se sont approvisionnées de petits vins dans des vignobles moins éloignés que les nôtres et ils ont acheté les vins de degrés élevés en Algérie, mais il semble bien que l'épuisement relatif de la première tranche oblige prochainement le commerce à tourner ses regards vers le Midi.

Les acheteurs n'y trouveront évidemment pas les vins de 12 à 14° dont ils s'approvisionnent en Algérie, mais ils pourront s'assurer de belles qualités de 9°5 à 11° susceptibles de leur rendre d'excellents services.

La fermeté très grande qui règne en Algérie correspond un peu à celle qu'on enregistre sur nos marchés et qui déteint même sur les petits degrés. Le prix de 14 fr. 50 le degré pour les 8°5 n'est plus que difficilement pratiqué et on a noté bon nombre d'affaires conclues à 15 francs. Dans le Gard, même, on a traité des 8°5 entre 130 et 135 francs l'hectolitre, soit de 15 fr. 30 à 15 fr. 85 le degré.

Les vins de 9° se tiennent aujourd'hui, suivant qualité et provenance, plaine ou coteau, entre 15 et 16 francs le degré ; il s'est fait des ventes depuis 135 francs jusqu'à 145 francs l'hectolitre.

Les 10° se tiennent facilement à 160 francs l'hectolitre et dépassent parfois ce taux, en excellente orientation. La cave coopérative de Sigean a vendu un lot de 10° à 16 fr. 50 le degré.

Aujourd'hui la Bourse de Narbonne a coté les vins de la région de 8°5 à 11° de 14 fr. 75 à 16 fr. 50 le degré au lieu de 14 fr. 50 à 16 francs jeudi dernier, soit une appréciable progression.

On remarque, ce que nous avons déjà mentionné, que la faveur dont jouissent cette année les meilleurs degrés — ce sont les 10° et au-dessus — se traduit par des écarts de prix qui ne rappellent en rien les maigres différences qu'on leur attribuait parcimonieusement l'an dernier.

Entre le prix moyen d'un 10°, soit 160 francs, et celui d'un 9°, soit 138 francs, il y a une marge de 22 francs pour un degré. Les vins de 1937 cotaient, en moyenne, 170 francs pour les 10° et 165 francs pour les 9°. Comparaison édifiante qui montre bien que les campagnes se suivent sans se ressembler.

A propos de vins vieux, signalons que quelques lots se sont vendus, ces jours derniers, à des prix variant de 173 francs pour des 10°5 à 185 francs pour des 11°7. Les vignerons qui en détiennent encore reçoivent la récompense de leur patience, mais ils sont particulièrement rares.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Redevance des alcools libres. — Dans la Revue du 16 juin dernier (T. 88, p. 430), nous expliquions le régime complexe des Alcools et des Eaux-de-vie. En particulier, nous attirions l'attention de nos lecteurs sur la singularité de la redevance infligée aux alcools du marché libre.

On se souvient que si les Cognacs, Armagnacs et Kirschs ne supportaient *aucune redevance*, si pour les Rhums et Tafias elle était seulement de 204 fr. 71 après avoir débuté à 458 fr. 70, par contre pour toutes les autres Eaux-de-vie, dont celles de la région languedocienne, la redevance s'élevait à 784 fr. 70.

Nous établissions que dans ces conditions le prix de revient de nos Eaux-de-vie sur le marché des alcools libres était supérieur à celui de tous les autres alcools. Et nous disions en conclusion :

« Ainsi fraude d'un côté — meilleur marché de l'autre, font que les débouchés de nos Eaux-de-vie du Midi se ferment tous peu à peu. »

A l'époque, les premiers intéressés c'est-à-dire les distillateurs, n'ont pas paru s'émouvoir. Il nous souvient d'une conférence sur ce sujet, où ils brillèrent par leur absence ! Passons.

Mais nous pensions alors qu'on ferait à la viticulture méridionale un sort au moins identique à celui des rhummeries de la Martinique bien plus favorisées.

Tout d'abord cet espoir paraissait se réaliser.

En effet, par arrêté du 7 octobre 1938, la redevance des Eaux-de-vie autres que les Cognacs, Armagnacs, Kirschs, Rhums et Tafias était fixée à 664 fr. 70. Elle était donc diminuée de 120 francs, soit 15,3 p. 100. Et tandis que le régime des Cognacs, Armagnacs et Kirschs était maintenu, la redevance pour les Rhums et Tafias, par arrêté du 9 octobre 1938, était ramenée à 42 fr. 70. Elle était donc diminuée de 162 francs, soit 79 p. 100 environ. Tirons la leçon de ces pourcentages si différents !

Une telle mesure préférentielle nous faisait espérer la suppression prochaine de toute redevance pour les Rhums et Tafias. Et nous nous en réjouis-

sions parce que nous avions la naïveté de penser que le scandale étant déjà assez grand en ne taxant que nos Eaux-de-vie, on essaierait de l'atténuer en réduisant sensiblement la redevance.

Hélas, deux arrêtés du 15 novembre 1938 nous ont appris que si les Cognacs, Armagnacs et Kirschs bénéficiaient toujours de la suppression de toute redevance, celle-ci était portée à 292 fr. 70 pour les Rhums et Tafias et à 914 fr. 70 pour les autres Eaux-de-vie. Ces chiffres disent éloquemment notre surprise et notre effroi.

Dans ces conditions, quel peut être le prix de revient respectif des alcools du marché libre ?

L'arrêté du 12 octobre fixe ainsi le cours moyen des Eaux-de-vie basé sur les cours pratiqués sur les places de Cognac, Condom, Marseille, Bordeaux, le Havre, Strasbourg et Fougerolles pendant le troisième trimestre 1938.

Eaux-de-vie Cognac	1.929 fr.
— Armagnac	1.634 75
Rhums et Tafias	1.307 30
Kirschs	5.125 fr.

En considérant le cours des Eaux-de-vie ordinaires à 900 francs et en tenant compte du nouveau prix de rétrocession de l'alcool porté à 1.500 francs et des droits sur l'alcool portés à 2.900 francs, voici le nouveau tableau comparatif du prix de revient de l'alcool du marché libre utilisé dans les dérivés industriels des liqueurs, pâtisseries, confiseries, chocolaterie, biscuiterie, etc..

Alcool de rétrocession	4.400 fr.
Eaux-de-vie de Cognac	4.829 fr.
— Armagnac	4.534 fr. 75
— — Kirsch	8.077 fr.
Rhums et Tafias	4.500 fr.
Autres Eaux-de-vie de vin	4.714 fr. 70

Par rapport au prix de revient que nous établissions en juin 1938, on constate que sur le marché des alcools libres *nos Eaux-de-vie sont encore un peu plus défavorisées.*

Et la question se corse encore avec les alcools rectifiés. Nous signalions en juin dernier les difficultés que nous créaient, d'une part le Service des alcools, d'autre part les utilisations pour l'achat et l'emploi de l'alcool de vin rectifié,

Or, le non-alcool exigé était 30 grammes par hectolitre d'alcool pur. Aujourd'hui, le Service des Alcools n'admet plus que 8 grammes par hectolitre. C'est un comble !

Jamais les alcools de vin n'atteindront ce minimum. Par conséquent, tous nos alcools concentrés seront toujours payés au prix des flegmes. C'est un grave préjudice causé à notre viticulture méridionale.

Où s'arrêtera-t-on ? Certainement le jour où nos distilleries méridionales auront complètement disparu — c'est-à-dire dans un délai plus prochain qu'on ne pense. Alors, nos pouvoirs Publics auront bien mérité de notre Economie Nationale, puisque nous recevrons force alcool d'outre-mer et de l'étranger après en avoir reçu vins de liqueur et vins ordinaires.

Faut-il croire qu'en viticulture aussi la France est en passe de prendre un rang de deuxième ou troisième ordre ? Il appartient aux défenseurs de la viticulture, à toutes les associations intéressées, non seulement de pousser un cri d'alarme, mais surtout d'agir sans délai.

Michel FLANZY.

Exposition générale de la Société nationale d'Horticulture. — L'Exposition générale d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France, qui a fermé ses portes le 6 novembre au soir, avait été inaugurée le vendredi 28 octobre, à 11 heures, par M. le Président de la République. Elle tenait cette année ses assises à la Gare des Invalides (quai d'Orsay).

Chrysanthèmes, fruits divers, légumes, plantes de serres et de pleine terre, dahlias, orchidées, rosiers, arbres fruitiers et d'ornement furent longuement admirés par la foule des visiteurs.

La viticulture était représentée par les lots de raisins de table de notre collègue et ami M. *René Salomon* de *Thomery* (S.-M.) (Prix d'honneur), qui au milieu de vignes en pots aux feuillages multicolores présentait en dehors de l'incomparable *Chasselas doré* dit *de Fontainebleau*, des grappes énormes de *Trebbiano à gros grains* ; à tout seigneur tout honneur, une grappe de cette variété pesait en effet 2 kgr. 300, *Chaouch*, *Muscat d'Alexandrie*, *Napoléon*, *Président Viger*, etc..., et parmi les noires *Alphonse Lavallée* aux grains énormes, *Black Alicante*, *Pince's Black*, *Muscat* ; ainsi que les roses *Angelino*, *Rose Salomon*. Cette exposition fut particulièrement admirée.

MM. *Parent* et ses fils, de Rueil (grande médaille d'or), présentaient un lot des plus beaux spécimens de leurs forceries (*Alphonse Lavallée*, *Black Alicante*, *Muscat d'Alexandrie*, *Napoléon*).

Enfin, le *Syndicat des Viticulteurs* de *Thomery* (grande médaille d'or), recevait en outre les félicitations du Jury pour le choix des grappes de *Chasselas doré dit de Fontainebleau* soumis à son examen. Chaque membre de ce syndicat participe à ce lot collectif en y apportant la plus belle grappe de sa récolte ; le choix en était parfait.

Du reste, les chambres à conservation *à rafle verte* de Thomery sont cette année remplies d'une grosse quantité de très belles grappes, la récolte ayant été particulièrement satisfaisante à tous égards. P. M.

La fumure de la vigne. — Si la vendange de 1936 a été, en général, médiocre sinon mauvaise, on en attribue volontiers la faute à un concours de circonstances météorologiques défavorables, et l'on n'a certes pas tort.

Mais le temps est-il seul responsable ? En tous cas, ce qui est également certain, c'est que, par suite des circonstances économiques difficiles, on a ces dernières années de plus en plus réduit, négligé, voire même supprimé les fumures.

Or, il est clair, à la lumière des nombreuses études sur l'alimentation de la vigne, que le fait de diminuer les doses d'engrais, de les annuler et peut-être plus encore de déséquilibrer la fumure par la suppression d'un des éléments ferti-

lisants fondamentaux comme le cas s'est produit trop souvent, ne tarde pas à avoir de dangereuses répercussions. Et l'épuisement des souches, le mauvais aoûtement du bois, la coulure, la brunissure, etc... qui s'ensuivent ont des effets d'autant plus déprimants sur la production que les circonstances météorologiques sont moins propices.

De plus, il est hors de doute qu'une négligence prolongée des fumures ne peut avoir que des conséquences plus graves d'année en année. Cela en dehors même de toute considération économique et sans même tenir compte de l'assainissement du marché et de la hausse des cours auxquels nous assistons actuellement.

Soigner à nouveau la fertilisation du vignoble apparaît donc du plus haut intérêt et nous ne saurions trop insister sur la nécessité de lui fournir des fumures complètes et équilibrées. A ce propos, les expériences que nous allons rapporter permettront d'apercevoir combien l'absence d'un élément fertilisant fondamental, en l'espèce la potasse, peut être préjudiciable.

Il s'agit d'essais qui ont été poursuivis pendant plusieurs années au Centre expérimental de l'Office Agricol Régional du Midi à Saint-Marcel-d'Ardèche.

Cette station, placée sous le contrôle de la direction des Services agricoles de l'Ardèche, est dirigée par M. Desserre père, viticulteur avisé.

Le vignoble d'expérience où domine le chasselas greffé sur 3.309 était atteint de brunissure intense. Il est établi en terrain légèrement graveleux craignant la sécheresse.

L'analyse chimique avait fait ressortir une certaine pauvreté en potasse et une grande abondance en chaux. Voici, d'ailleurs, les chiffres trouvés :

Azote.	1,57 p. 1.000
Acide phosphorique.	1,09 —
Potasse.	1,12 —
Chaux.	170 —

Les fumures furent les suivantes : sur une première parcelle de 25 ares :

Sulfate d'ammoniaque	300 kgr. à l'ha.
Superphosphate	600 kgr. —

Sur une deuxième parcelle de 25 ares :

Sulfate d'ammoniaque	300 kgr. à l'ha.
Superphosphate	600 kgr. —
Chlorure de potassium	300 kgr. —

Au cours de trois hivers consécutifs, chacune des parcelles reçut respectivement, avant labour, les doses d'engrais ci-dessus. Un apport de fumier de mouton constitua la première année la fumure organique.

La parcelle où la fumure avait été complétée et équilibrée par la potasse se différencia rapidement de l'autre et l'on y fit les constatations suivantes :

Première année. — Augmentation de 20 p. 100 du poids de la vendange. Légère amélioration du degré alcoolique. Très forte brunissure sur les deux parcelles, mais nettement retardée dans la parcelle avec potasse.

Deuxième année. — Augmentation de 50 p. 100 du poids de la vendange. Richesse alcoolique de 0,6 plus élevée. La brunissure n'apparaît que fin sep-

tembre et seulement dans la partie centrale des feuilles, tandis que dans la parcelle sans potasse elle sévit depuis fin juillet.

Troisième année. — Augmentation de 60 p. 100 du poids de la vendange : 16.800 kilogrammes contre 10.500 kilogrammes. Richesse alcoolique de 1,1 plus élevée : 9,6 contre 8,5. La brunissure a pratiquement disparu. De loin les deux parcelles se délimitent très nettement.

Ces expériences sont instructives à plusieurs titres : santé du vignoble, rendement, degré alcoolique. Elles font ressortir également un fait bien connu, à savoir que la fumure de redressement — c'est-à-dire le rétablissement de l'équilibre lorsque l'on a laissé le sol s'épuiser en un élément et spécialement en potasse — ne produit son plein effet que progressivement. Cela constitue une raison de plus pour ne jamais négliger la fumure et toujours apporter régulièrement les éléments fertilisants dont la vigne a besoin.

Gérard GAUDRY,
Ingénieur agricole.

Vente des vins des hospices de Beaujeu

Récolte 1938, dimanche 4 décembre 1938, à 2 heures du soir, salle des Fêtes de l'Ancienne Mairie à Beaujeu (Rhône).

Une exposition des vins à vendre aura lieu au cuvage des hospices à Beaujeu, où des échantillons seront réservés pour la dégustation du samedi soir, veille de l'adjudication, au dimanche 4 décembre à midi.

La propagande des vins doux naturels dans les Salons de thé parisiens

Certains grands hôtels et salons de thé parisiens commencent à comprendre combien le goût du public s'oriente vers nos excellents vins doux naturels des Pyrénées-Orientales et de l'Hérault.

C'est pourquoi, le Comité National Féminin de Propagande pour le Vin, poursuivant son action inlassable et répondant à l'appel de M. Raymond Brunet, Président des Gastronomes régionalistes, a tenu à encourager immédiatement les établissements se ralliant à la formule des « Cinq à sept aux vins de France ».

Aujourd'hui même se trouvaient ainsi réunies à l'hôtel du Louvre de nombreuses personnalités féminines parmi lesquelles nous avons reconnu :

Mme Achille Fould, Mme Pans, Mme Marchandeau, Mme Kagan, la Princesse Guy de Polignac, Mme Léon Rénier, Mme Piétri, la Duchesse de Chaulnes, Mme Cotnaréanu, la Comtesse d'Audiffret-Pasquier, Mme Marcel Régnier, Mme Emile Mireaux, Mme Langeron, Mme Joseph Caillaux, la Princesse Jérôme Murat, Mme de Groussy, Mme de Gournay, la Vicomtesse de Lozé, Mme Marie-Louise Laval, la Baronne Noiraut, etc.

Quelques tables d'habituées qui consommaient à proximité leur thé quotidien ne tardèrent pas, devant les fines bouteilles de Rancio, Malvoisie, Grenache, Muscat, Banyuls, qui créaient une agréable ambiance de gaieté, à en réclamer à leur tour ; ce fut pour beaucoup d'entre elles une vraie révélation et l'on peut espérer qu'elles seront définitivement conquises par nos vins doux naturels.

Décret du 11 octobre 1938 modifiant la composition du Comité consultatif de la défense des végétaux

Le Président de la République française,

Vu le décret du 12 octobre 1932 portant réorganisation du service de la défense sanitaire des végétaux, notamment l'article 29 relatif à l'institution d'un Comité consultatif de la défense des végétaux ;

Sur le rapport du Ministre de l'Agriculture et du Ministre des Finances,

Décrète :

Article premier. — L'article 29 du décret du 12 octobre 1932 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Art. 29. — Il est institué auprès de la direction de l'agriculture un Comité consultatif de la défense des végétaux présidé par le Directeur de l'agriculture ou son délégué et comprenant les membres ci-dessous, nommés par arrêté du Ministre de l'Agriculture :

Le directeur de la répression des fraudes, ou son délégué.

L'inspecteur général de l'agriculture chargé de coordonner l'ensemble du service de la défense des végétaux.

Un inspecteur général des stations et laboratoires.

Un inspecteur régional de l'agriculture chargé de région.

L'inspecteur régional de l'agriculture chargé de la direction technique du service phytosanitaire.

Quatre directeurs de stations ou laboratoires spécialisés dans la défense sanitaire des végétaux.

Un représentant de l'Assemblée permanente des Présidents de Chambres d'agriculture.

Six représentants (un par région agricole) des Chambres régionales d'agriculture, proposés par l'Assemblée permanente des Présidents de Chambres d'agriculture.

Dix représentants des groupements spécialisés dans la défense des végétaux, sur proposition de la ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures.

Trois représentants des Commissions et Comités intéressés à la défense des végétaux siégeant au Ministère de l'Agriculture.

Le Ministre désigne un rapporteur général pris parmi les représentants des groupements spécialisés dans la défense des végétaux.

Le sous-chef de bureau chargé de la partie administrative du service de la défense des végétaux remplit les fonctions de secrétaire du présent Comité.

Un arrêté du Ministre de l'Agriculture fixe les attributions de ce Comité.

Art. 2. — Le Ministre de l'Agriculture et le Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 11 octobre 1938.

Albert LEBRUN.

Par le Président de la République :

. . . . . .

Le Ministre de l'Agriculture,
Henri QUEUILLE.

Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (S.-et-L.)

Les Hospices de Romanèche-Thorins (S.-et-L.), qui récoltent des Moulin-à-Vent réputés, ne vendent plus leurs vins aux enchères. Depuis 1926, ils ne sont vendus qu'en bouteilles sous le cachet des Hospices.

BIBLIOGRAPHIE

Manuel de la fabrication des jus de fruits

Publié par J. VILSMEIER, *ingénieur diplômé*, Berne, avec la collaboration du Dr A. Widmer-Siebenmann, Wädenswil. Editions Ceres, Zurich, XVI et 348 pages, 60 francs français.

Les éditions Ceres, à Zurich, viennent de faire paraître le premier « Manue de la fabrication des jus de fruits », rédigé par M. J. Vilsmeier, ingénieur diplômé, à Berne, avec la collaboration du Dr A. Widmer, Wädenswil, ainsi que d'une série d'autres spécialistes universellement réputés. La partie principale de l'ouvrage contient, en claire ordonnance et arrangées par groupes de fabrication, les adresses des fournisseurs de l'industrie des jus de fruits dans les pays européens les plus importants qui entrent en ligne de compte. Les lecteurs apprécieront tout particulièrement le fait que toutes les firmes inscrites y figurent avec des indications très précises sur les spécialités fabriquées par elles. On trouvera, en outre, dans les diverses sections la description des machines et appareils les plus divers utilisés dans l'industrie des jus de fruits, descriptions dont les fabricants ont eux-mêmes livré le texte et les nombreuses illustrations. Le praticien sera ainsi mis en état de comparer entre eux les produits des fournisseurs d'un seul et même domaine de fabrication. Cette partie principale de l'ouvrage est très judicieusement complétée par des données et des instructions d'ordre technique, des analyses, ainsi que par des tableaux comparatifs, dont la composition est fondée sur la très longue expérience pratique de l'auteur. L'ouvrage est enrichi de quelques articles d'un caractère plus scientifique dus à la plume autorisée du Dr A. Widmer, de la Station fédérale d'essais à Wädenswil ; il y est traité de certains domaines de la fabrication des jus de fruits selon l'état actuel de la science. Une étude sur la Station d'essais de Wädenswil par le même auteur illustre l'œuvre de pionnier accomplie par la Suisse dans le domaine de la fabrication des jus de fruits. D'autres exposés rédigés par des spécialistes compétents renseignent sur les écoles existant dans d'autres pays et sur l'importance de l'industrie italienne des jus de raisins. Le manuel est, en outre, enrichi par un tableau réunissant les publications périodiques internationales consacrées à la fabrication des jus de fruits et domaines apparentés, ainsi que d'une liste bibliographique des ouvrages spéciaux les plus importants.

Le but du présent ouvrage est de compléter les manuels scientifiques parus jusqu'à ce jour par un livre de référence destiné à la pratique industrielle et renseignant à la fois sur la technique et sur les fournisseurs. A ce titre, il s'avérera une source d'informations exactes d'une utilité pratique de tout premier plan et contribuera à favoriser puissamment le développement ultérieur de la fabrication des jus de fruits et des domaines apparentés.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9°½, 205 fr. et au-dessus 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE.— *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 16 fr. 50 à 17 fr., Rosés, 16 fr. 50 à 17 fr.

MIDI. — *Nimes (28 Novembre 1938).* — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9° 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 140 à 168 fr. ; Vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; Blancs, 8°5 à 11°, 140 à 187 fr.

Montpellier (29 Novembre). — Vins rouges 1938 à retirer, 8°5 à 10°, 15 fr. » à 16 fr. ; Café, 17 fr. » à 18 fr. ; Blancs, 16 fr. 50 à 18 fr.

Béziers (25 Novembre). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. » à 16 ; Rosés, 8°5 à 10°, 16 à 16 fr. 75 ; Blancs, 9° à 10°, 16 fr. » à 17 fr. 50.

Minervois (27 Novembre). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 14 fr. 75 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (26 Novembre). — Rouges de 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

Carcassonne (26 Novembre). — Vins rouges 1938 de 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 16 fr. »

Narbonne (24 Novembre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 fr. 50.

Sète (23 Novembre). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. »; Rosés, 15 fr. 50, à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. à 16 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 308 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de, potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'azote phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 750 fr. — Poires de choix, 600 à 1200 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 350 à 425 fr. — Mandarines, 550 à 780 fr. — Clémentines, 500 à 800 fr. — Oranges, 500 à 700 fr. — Figues, 250 à 450 fr. — Noix fraîches, 600 à 750 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. — Raisins: Moissac, 500 à 900 fr. ; Muscat, 600 à 800 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 100 à 250 fr. — Dattes, 500 à 700 fr.

Choux de Bruxelles, 30 à 180 fr. ; Choux verts, 15 à 60 fr. ; Choux-fleurs, 90 à 200 fr. — Artichauts, 90 à 135 fr. — Oseille, 60 à 120 fr. — Epinards, 80 à 120 fr. — Tomates, 200 à 350 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 125 à 175 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 250 à 620 fr. — Carottes, 50 à 180 fr. — Navets, 100 à 200 fr. — Courgettes, 90 à 120 fr. — Aubergines, 40 à 75 fr. — Endives, 250 à 270 fr. — Crosnes, 350 à 450 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU
4, Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE**
que vous ferez quand vos travaux
d'automne et d'hiver vous laisseront
quelques loisirs. Vous pourrez alors
avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

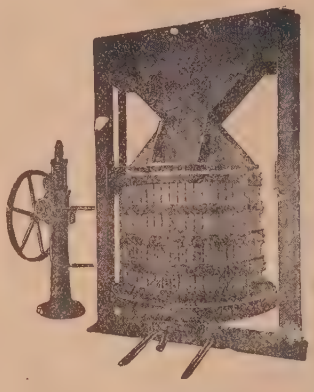
S. N. C. F.

ETS MARMONIER FILS

S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

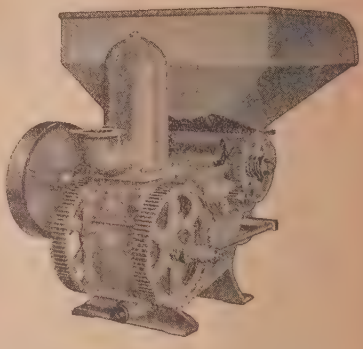
LYON

R. C. Lyon B. 7738



MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations complètes de celliers

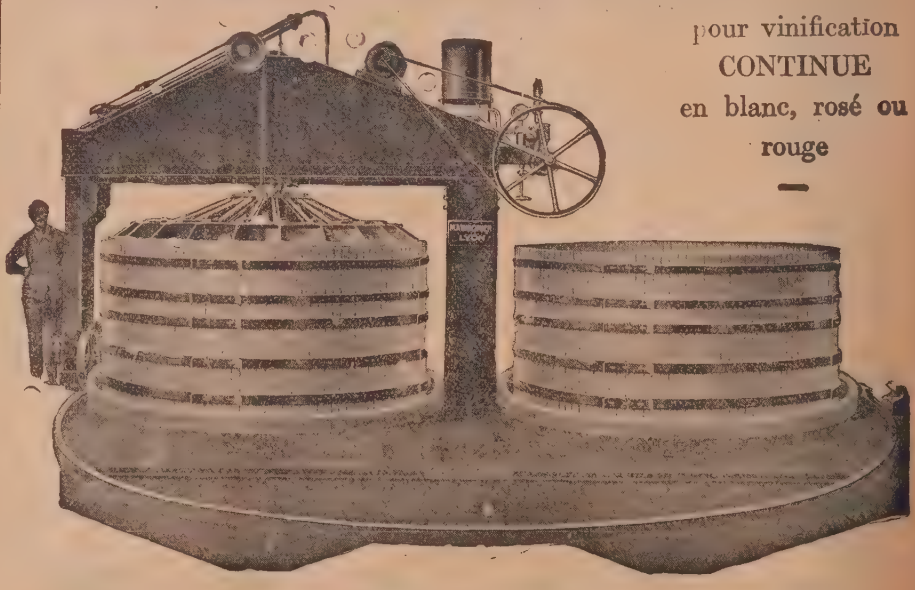


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Etaldyne PROGIL

Mouillant — **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A., 10, Quai de Serin, LYON

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains

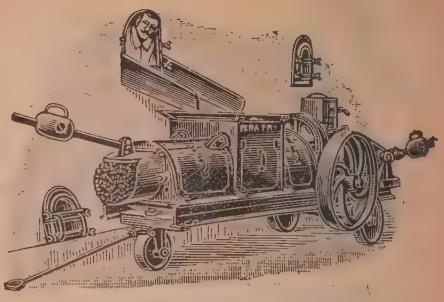
Authenticité garantie sur facture.

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

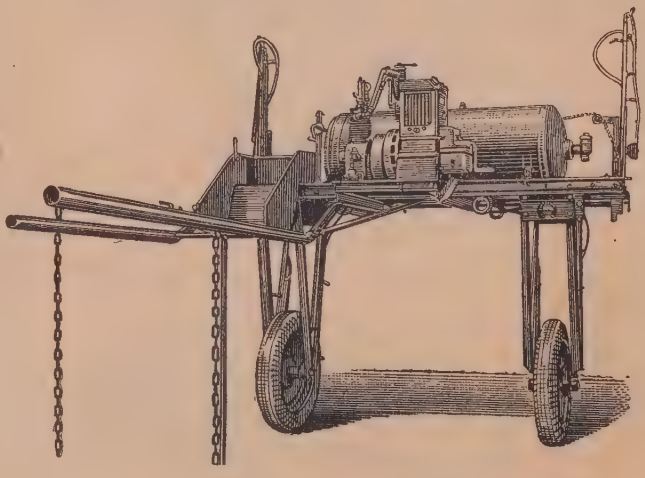
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations parmilliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V^e^)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50%, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande.

R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

MAISON
FONDÉE EN 1878

QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 1

TOURTEAUX AVARIÉS

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe, Marseille

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

SUPERPHOSPHATE
DE CHAUX
ENGRAIS DE BASE
POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte

500 planches en couleurs

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.

Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant

Remise de 20 °/o

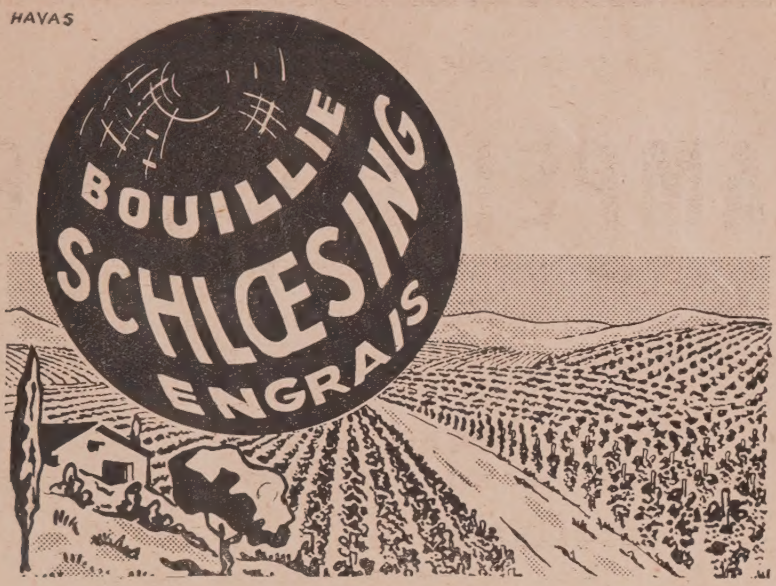
Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (V^e^)

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES,
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc.

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTÈMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

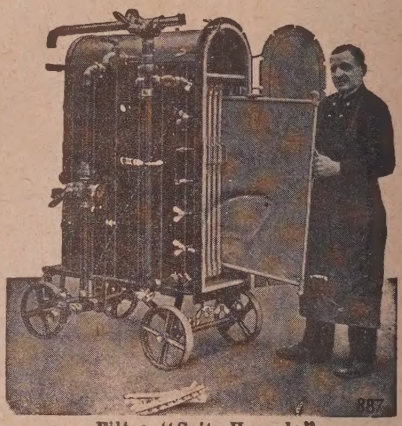
vous rendront de grands services.

Les filtres "SEITZ-HERCULE"

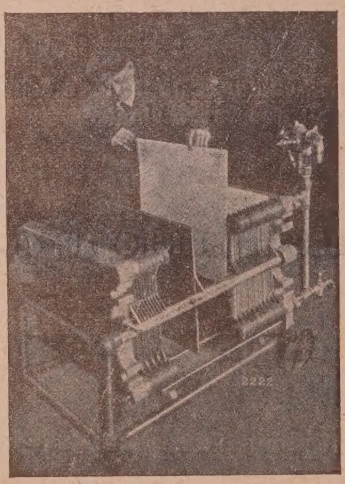
fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Hercule"



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre "SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité .

:: :: 2, 5, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON